



La brioche « Covid19 » de Pierre

Avec le confinement du Covid19, Pierre est « devenu **boulangier** » et a concocté cette succulente brioche, dont voici ci-dessous la recette partagée.

Ingrédient :

- ✓ 500 gr de farine (T55 ou T45),
- ✓ 200 ml de lait tiède 20° C,
- ✓ 10 gr de levure (2 sachets),
- ✓ 70 gr de sucre,
- ✓ 2 œufs + 1 pour la dorure,
- ✓ 100 gr de beurre,
- ✓ 10 gr de sel,

- ✓ Mélangez farine , lait et levure,
- ✓ Puis ajouter sucre 2 œufs et sel,
- ✓ Mélanger le tout,
(Ne jamais mettre la levure en contact avec le sel)
- ✓ Introduire le beurre mou par morceau,
- ✓ Pétrir 8 à 10 minutes (à la main ou à la machine).

- ✓ Couvrir et laisser gonfler 3 à 4 h à une température de 20° C.

- ✓ Dégazer la pâte « Pétrir » 3 à 4 mn,
- ✓ Faire 8 parts et les disposer dans un moule.





La brioche « Covid19 » de Pierre

- ✓ Laisser reposer reposer 1h, à une température de 20° C.



- ✓ 1h après les boules ont doublé de volume,
- ✓ Les badigeonner avec le jaune d'œuf et un peu de lait.



- ✓ Préchauffez le four à 210° C,
- ✓ Mettre au four et baissez la température à 180° C,
- ✓ Cuire pendant 30 à 40 mn.



- ✓ Laissez refroidir sur une grille .

Bonne dégustation

